

SCHWEIZER  HOF  
*SaaS Fee*

Güete Tag  
Bienvenue  
Welcome

Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich  
Les informations relatives aux allergies sont, sur demande et en tout temps, disponibles  
If you have any questions regarding allergies, our staff will be happy to assist you

Vorspiis  
Entrées  
Starters

«**Iberico Carne Cruda**»

Urdinkelwaffel – Buttermilch

Gaufres à l'épeautre – Lait aux beurs

Waffels – Butter milk

22

«**Rauchlachs**»

Rösti – Rote Linsen – Sauerrahm

Rösti – Lentilles rouges – Crème acidulée

Rösti – Red lentils – Sour cream

19

«**Cesar Salad**»

Parmesan – Schweinebauch – Quinoa

Parmesan – Poitrine de porc – Quinoa

Parmigiano – Pork belly – Quinoa

18

«**Brotsalat**»

Tomaten – Mozzarella – Pfirsich

Tomate – Mozzarella – Pêche

Tomate – Mozzarella – Peach

18

«**Saisonsalat**»

Blattsalat – Gemüse – Frucht

Laitue frisée – Légumes – Fruit

Leaf lettuce – Vegetables – Fruit

14

# Höiptgang Plats principaux Mains

## «Iberico – Entrecôte Luma»

Melone – Grüne Oliven – Cornbread  
Melon – Olives vertes – Pain au maïs  
Melon – Green olives – Cornbread  
56

## «Cordon bleu vom Kräuterschwein»

Pancetta – Salat von neuen Kartoffeln  
Pancetta – Salade de pommes de terre  
Pancetta – Potato salad  
36

## «Wienerschnitzel»

Tomaten – Pasta – Spiegelei  
Tomates – Pâtes bio – Œuf au plat  
Tomatos – Bio pasta – Fried egg  
42

## «Pouletbrust Gremolata»

Reperso Risotto – Chorizo – Erbsen  
Reperso Risotto – Chorizo – Petit pois  
Reperso Risotto – Chorizo – Peas  
32

## «Sardische Ravioli»

Kartoffel – Pecorino – Belper Knolle  
Patates – Pecorino – Belper Knolle  
Potatos – Pecorino – Belper Knolle  
32

# Abendmenü Menu du soir Set evening menu

## Möchten Sie gerne unser Abendmenü geniessen?

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unser heutiges 4-Gang  
Abendmenü.  
65

## Vous souhaitez profiter de notre menu du jour?

Nos employés se feront un plaisir de vous informer sur le menu 4 plats du jour.  
65

## Would you like to enjoy our set menu tonight?

Our staff will inform you about our 4-course menu.  
65

Dessert  
& Chees  
Dessert  
& Fromage  
Dessert &  
Cheese

«**Valrhona 58%**»

Hafercrumble – Sauerrahm  
Crumble d'avoine – Crème acidulée  
Oats crumble – Sour cream  
18

«**Ärdbeer**»

Vanille – Schildampfer  
Vanille – Oseille  
Vanilla – Schield dock  
16

«**Iisch Kaffe Schwiizerhof**»

Röoschteli – Doppelrahm – Cerealien  
Röoschteli – Crème double – Céréales  
Röoschteli – Double cream – Cereals  
14

«**Cheese**»

Auswahl an Käse – Garnituren  
Sélection de fromages – Garnitures  
Selection of cheese – Garnishes  
20

«**Gelato**»

Caffé, Vaniglia, Cioccolato, Pictacchio  
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

«**Sorbetto**»

Limone, Fragola, Mango, Melone  
4.80 pro Kugel/par boule/per scoop

Härkunft  
Origine  
Origin

---

<b>Rindfleisch</b>   Boeuf   Beef	Switzerland
<b>Iberico Beef</b>	Spain
<b>Geflügel</b>   Poulet   Chicken	Switzerland
<b>Kalbfleisch</b>   Veau   Veal	Switzerland
<b>Schwein</b>   Porc   Pork	Switzerland
<b>Lachs</b>   Saumon   Salmon	Scotland

**Stefan Kläy**  
Chef Patron

## Über isches ässo À propos de notre cuisine About our food

Stefan Kläy aus dem Emmental ist keine unbekannte Persönlichkeit in der Schweizer Gastronomieszene. Er durfte bereits ein Team im Hotel Elite in Biel, sowie im Restaurant Schöngrün führen. Er möchte nun seine kulinarische Reise in Saas-Fee fortsetzen und an der Seite Christians die Gäste in den 4000-Himmel kochen.

Stefan Kläy de la région d'Emmental n'est pas une personnalité inconnue de la scène gastronomique suisse. Il a déjà pu diriger une équipe à l'hôtel Elite à Bienne, ainsi qu'au restaurant Schöngrün. Il aimerait désormais poursuivre son voyage culinaire à Saas-Fee et, aux côtés de Christian, emmener ses convives au sommet, comme ceux qui nous entourent.

Stefan Kläy from the Emmental region is not an unknown personality in the Swiss gastronomy scene. He has already lead a team in the hotel Elite in Bienne, as well as in the Schöngrün Restaurant in Bern. He would now like to continue is culinary journey in Saas-Fee and, alongside Christian, take his guests to the top of the mountains, like those around us.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC  
All prices in CHF, VAT and service charge included

# Christian Schubert

Christian Schubert aus Düsseldorf konnte ebenfalls Erfahrungen in der Sternegastronomie sammeln. Von einem der besten Hotels auf Sylt zog es ihn zu Rolf Fliegau ins Restaurant Ecco in Ascona. Die Liebe zu den Bergen hat ihn jedoch vor zwei Jahren nach Saas-Fee in den Schweizerhof gezogen.

Christian Schubert de Düsseldorf a également pu acquérir de l'expérience dans la gastronomie étoilée. Il est passé de l'un des meilleurs hôtels de Sylt à Rolf Fliegau au restaurant Ecco à Ascona. Cependant, il y a deux ans, son amour pour la montagne l'a attiré au Schweizerhof à Saas-Fee.

Christian Schubert from Düsseldorf was also able to gain experience in Michelin-starred gastronomy. He went from one of the best hotels in Sylt to Rolf Fliegau to the Ecco restaurant in Ascona. However, two years ago his love for the mountains drew him to the Schweizerhof in Saas-Fee.

## En Güete

Stefan und Christian freuen sich sehr über die Kooperation. Für Euch werden sie kreativ, spontan, saisonal und umrundet von 18 Viertausender kochen.

Wir freuen uns sehr sind Sie heute bei uns zu Gast und wünschen Ihnen «en Güete»

Stefan et Christian sont très heureux de leur coopération. Pour vous ils vont cuisinée créatifs, spontanés, saisonniers et entourés des 18 sommets de plus de 4000 mètres.

Nous sommes très heureux que vous soyez parmi nous aujourd'hui et vous souhaitons «en Güete».

Stefan and Christian are very happy with their cooperation. For you they will cook creative, spontaneous, seasonal, and surrounded by 18 peaks over 4000 meters.

We are very happy that you are dinning with us tonight and we wish you «en Güete».